

*Suggesties
voor
een*
culinair kerstfeest
2025



wolfhagen

KWALITEITSSLAGERIJ • TRAITEUR • CATERING

The most wonderfull time of the year

Welkom in onze Kerstfolder van 2025.
In deze folder vindt u veel culinaire opties
voor de komende Kerstdagen.

Voor kerstbestellingen kunt u enkel
uit het assortiment in deze folder kiezen.
Neem eens een kijkje in onze webshop
voor meer informatie en productfoto's.



Bestellingen

Plaatsen & Ophalen

Kerstbestellingen kunnen geplaatst worden tot en met
zaterdag 13 december 12:00 uur via onze webshop.

U kunt uw kerstbestelling afhalen op **op woensdag 24 december van
7.00-13.00 uur** aan de zijkant van onze slagerij. Onze winkel is ook
gewoon geopend.

Tijdens de Kerstdagen bezorgen wij niet.
25, 26 & 27 december zijn wij gesloten.

Smakelijke Kerstdagen



www.wolfhagen.nl



0475 - 461 402



Hoofdstraat 25
6051 AJ Maasbracht

Deze prijslijst vervangt alle voorgaande. Wij behouden ons het recht voor om de opgegeven prijzen te wijzigen.
Contacteer ons gerust indien u specifieke vragen heeft omtrent allergieën.

Aperitief hapjes

Hartige snacks

Ham & kaas rolloux

Kaas rolloux ✓

Quiche Lorraine (klein) (Ø 8cm)

Vegetarische quiche (klein) (Ø 8cm) ✓

Ragout rolloux (kippenragout met bladerdeeg)

Sneetje Hawaiï

Saucijzenbroodje

Worstenbroodje

Hartige taarten (+/- 600 gram)

Quiche Lorraine taart met ham, kaas, spekjes & prei

Hartige taart met ham, kaas, tomaat & prei

Hartig taartje met Franse kazen ✓

Hartig taartje met paddenstoelen ✓

Hartig taartje met Noorse zalm & rivierkreeftjes

Charcuterie schaal - 5-7 pers

Olijven, Parmaham, mortadella

Truffelsalami, Italiaans worstje, Bourgondische paté

3 soorten Franse kaas, Cornichons & Amsterdamse ui

Roggebrood & stroop

Italiaanse tapas schaal - 5-7 pers

Olijven, scampi spiesjes, vitello tonnato rolletje

Parmaham, pittige gehaktballetjes,

gevulde peppadews met roomkaas, kipspiesjes

Hartige hapjesschaal - 3-4 pers

Om op te warmen, totaal 20 stuks

Mini saucijzenbroodjes, mini worstenbroodjes

mini Italiaanse broodjes, mini quiche, mini cajunschijf

✓ = vegetarisch

Koude & warme voorgerechten

Koude voorgerechten

Porties per persoon

Carpaccio van ossenhaas (alleen vlees)

Aanvulling sla, truffelmayo, pijnboompitjes, Parmezaan

Vitello tonnato (alleen vlees)

Vitello tonnato (compleet opgemaakt)

Zalmcocktail

Salade van gepocheerde zalm met cocktailsaus

Cocktail van scampi & rivierkreeftjes

Salade van scampi & rivierkreeftjes met cocktailsaus

Kipcocktail

Salade van gegrilde kipfilet met kerriesaus

Vistrio

Paling, gerookte zalm & Hollandse garnalen met sausjes

Warme voorgerechten

Porties per 300 of 600 gram

Kippenragout

Kalfsragout

Pasteibakje



Scan deze code
voor onze prijzen

Huisgemaakte soepen

Per liter of halve liter

Bospaddenstoelensoep ✓
Champignonsoep ✓
Chinese kippensoep
Chinese tomatensoep
Courgettesoep ✓
Erwtensoep
Gebonden tomatensoep met balletjes
Goulashsoep
Heldere tomatensoep met groenten en balletjes
Kippensoep
Kreeftensoep
Mexicaanse kippensoep
Minestrone-soep
Ossenstaartsoep
Paprika-soep ✓
Runderbouillon
Servische bonensoep
Uiensoep
Wildbouillon

Scan deze code
voor onze prijzen



Warme vleesgerechten

Porties per 300 of 600 gram

Boeuf bourguignon
Carbonade met champignonroomsaus
Duiveltjesvlees
Gehaktballetjes in tomatensaus
Goulash
Kalfstong met champignonroomsaus
Kalfsragout
Kalkoen in cranberrysaus
Kippenragout
Kip stroganoff
Runderpoulet in champignonroomsaus
Varkenshaas in champignonroomsaus
Varkenshaas in mosterdsaus
Varkenshaas in pepersaus
Varkenshaas in stroganoffsaus
Zuurvlees
Wildgoulash
Hertenstoofvlees

Bovenstaande gerechten zijn kant en klaar en hoeft u enkel nog op te warmen.

** Wij adviseren 300 gram vlees per persoon.*

Overheerlijke hoofdgerechten

Porties per persoon

Kabeljauw met Hollandaisesaus
Vispotje met beure blanc saus (*zalm, kabeljauw & scampi*)
Zalm met vissaus

Biefstuk met rode wijnsaus
Eendenborst met sinaasappelsaus
Hertenbief met veenbessensaus
Konijnenbout in 't zuur
Wildzwijn medaillons met paddenstoelensaus



Scan deze code
voor onze prijzen

Heerlijke bijgerechten

Porties per 250 of 500 gram

Aardappel gerechten

Aardappel puree
Aardappel gratin
Gebakken aardappeltjes
Gebakken sjalot aardappeltjes
Roseval aardappeltjes
Orzo (rijstpasta) met paddenstoelen en truffel

Groenten garnituur

Mix van venkel, courgette, wortel & zongedroogde tomaat
Geroosterde bloemkool en broccolimix met bechamel & hazelnoten
Knolselderij, pompoen & spruiten
Gekarameliseerde witlof met brie & cranberries
Rode kool
Stoofpeertjes (per stuk)

Huisgemaakte sauzen

Porties per 250 of 500 gram

Warme sauzen

Champignonroomsaus
Stroganoffsaus
Rode wijnsaus
Peperroomsaus
Hollandaisesaus
Vissaus
Sinaasappelsaus
Beurre blanc saus

Koude sauzen

Cocktailsaus
Knoflooksaus
Zigeunersaus
Kerriesaus
Truffelmayonaise
Sauce monegask
Honing-mosterd saus
Tonijnmayonaise



Nagerechten om van te smullen

Aardbeien mousse
Caramel mousse
Chocolade mousse
Frambozen mousse
Hazelnoot mousse
Kersen mousse
Mokka mousse
Panna cotta
Perzik mousse
Sinaasappel mousse
Tiramisu
Witte chocolade mousse



Stel uw eigen buffet samen

Porties per persoon

Koude schotel basis

Gegarneerd met groente en fruit, hamrolletje met asperge en een gevuld ei

Koude schotel deluxe

Gegarneerd met salades en een plakje gegrilde ham, een plakje gebraden karbonade, paté, meloen met Ardenner ham, hamrolletje met asperge en een gevuld ei

Koude vis schotel

Aardappelsalade gegarneerd met asperges met gerookte zalm, gevulde tomaat met garnalen, gepocheerde zalm, forel, gevuld eitje, afgegarneerd met groenten.

Stel uw eigen buffet samen

Aanvullingen

Onze koude schotels uitbreiden tot een compleet buffet? Kies uit onderstaande smakelijke aanvullingen. Uiteraard zijn de aanvullingen ook los te bestellen.

Warme vleesgerechten

Porties per 300 of 600 gram

Boeuf bourguignon
Carbonade met champignonroomsaus
Duiveltjesvlees
Gehaktballetjes in tomatensaus
Goulash
Kalfstong met champignonroomsaus
Kalfsragout
Kalkoen in cranberrysaus
Kippenragout
Kip stroganoff
Runderpoulet in champignonroomsaus
Varkenshaas in champignonroomsaus
Varkenshaas in mosterdsaus
Varkenshaas in pepersaus
Varkenshaas in stroganoffsaus
Zuurvlees
Wildgoulash
Hazenpeper

Koude vissoorten

Gepocheerde zalm met cocktailsaus
Gerookte zalm met cocktailsaus
Garnalen met cocktailsaus
Gerookte paling
Gerookte forel
Maatje (een halve)

Diversen

Gevuld ei
Hamrolletje met asperge
Gevulde tomaat met garnalen
Bakje gemengde olijven
Bakje zongedroogde tomaatjes
Bakje peppadews

Broodgerechten

Gesorteerde mini broodjes
Stokbrood (wit of bruin)
Bakje kruidenboter
Bakje tapenade



Vers vlees specialiteiten

Rundvlees

Ossenhaas
Ribeye Black angus
Bavette
Picanha
Kogelbief
Entrecote (lende)
Rosbief
Runder braadvlees
Ossenstaart

Kalfsvlees

Kalfshaas
Kalfsoester
Kalfsschnitzel
Kalfskotelet
Kalfstong
Kalfsschenkel (osso bucco)
Kalfslever
Kalfszwezerik

Lamsvlees

Lamskoteletjes
naturel / gemarineerd
Lamsrack
Lamlende
Lambout
Lamsschouder

Varkensvlees

Varkenshaas
Karbonade
Mergballetjes

Wild & Gevogelte

Kipfilet
Kalkoenfilet
Hele braadkip naturel / gekruid

Konijnenbouten
Hazenbouten
Hazenrug
Hazenrugfilet
Wildzwijn medaillon
Hertenbiefstuk

Gevulde rollades

Rollade van kalfsvlees
met Pesto, sali & Serranoham

Rollade van kalkoen
met appel, rozijnen, kersen & ontbijtspek

Rollade van rosibief
*met rucola, zontomaat, oude kaas, pijnboompitjes
& pancetta*

Rollade van varkensvlees
met vers spek & grillkruiden



Scan deze code
voor onze prijzen

Alles voor gourmet & fondue

Gourmetparty basis

Kipfilet, biefstuk, varkenshaas, chipolata, hamburger, shoarma & gerookt spek

Gourmetparty deluxe

Lamskotelet, ossenhaas, kalfshaas, varkenshaas, kipfilet, chipolata & gerookt spek

Gourmetparty kids

Chipolata, kipfilet, hamburger, ontbijtspek

Visparty

Zalm, witvis & scampi's

Gourmetparty vega

Vegaburger, gevulde champignon met roomkaas, groentenspies, rösti & geitenkaas met courgette

Gourmetparty compleet

Zigeunersaus, cocktailsaus & knoflooksaus, gekookte aardappeltjes, Paprika, champignons & ui, ananas & perzik, 3 soorten rauwkost, Stokbrood, kruidenboter & margarine.

Fondueparty

Kipfilet, biefstuk, varkenshaas, Bretons gehakt, slavinkje & tartaar

Fondueparty compleet

Zigeunersaus, cocktailsaus & knoflooksaus, Aardappelsalade, koude schotel, fruitcocktail & 3 soorten rauwkost, Stokbrood, kruidenboter & margarine.

 = vegetarisch



Wij wensen u
Smakelijke
feestdagen
en een knallend
2026

Team
wolfhagen
KWALITEITSSLAGERIJ • TRAITEUR • CATERING

Onze openingstijden

Maandag 22 december van 07.00 – 18.00u
Dinsdag 23 december van 07.00 – 18.00u
Woensdag 24 december van 07.00 – 13.00u
Donderdag 25 t/m zondag 28 december gesloten

Maandag 29 december van 07.00 – 18.00u
Dinsdag 30 december van 07.00 – 18.00u
Woensdag 31 december 07.00-13.00u

1 tot en met 4 januari zijn wij gesloten

**Kerstbestellingen kunnen geplaatst worden
tot zaterdag 13 december 12:00 uur
via onze webshop**

Hoofdstraat 25
6051 AJ Maasbracht

T 0475 – 461 402
www.wolfhagen.nl

 facebook.com/slagerijwolfhagen
 [@slagerijwolfhagen](https://www.instagram.com/slagerijwolfhagen)

*Scan
mij* 



wolfhagen

KWALITEITSSLAGERIJ • TRAITEUR • CATERING